

Bamboche

COMPTOIR



Notre chef David Barberat, secondé par Nohémie Pédurand vous proposent une carte de bistrot de marché, imaginé autour de plats canailles, le tout au rythme des saisons...

Chez Bamboche Comptoir, on aspire à vous embarquer dans les confins gourmands de nos belles régions.

Toutes nos viandes sont issues d'une production française, nos poissons d'une pêche responsable, nos légumes majoritairement en provenance d'Ile de France et des fromages AOC.

Remerciements:

Notre pain au levain et farine bio, produit par Olivier Haustraete de la Boulangerie Bo.

Maraichage local, de chez Biovor

Glaces & sorbet du MOF Gérard Cabiron

"La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont." Curnonsky.

B



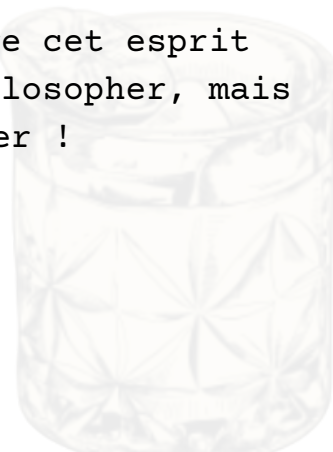
L'esprit de la Maison...

Depuis toujours la gourmandise est à l'honneur en France.

Poètes, romanciers, philosophes, n'ont cessé de célébrer les plaisirs de la table. Tout au long des siècles bonne chère et bon vin ont inspiré les hommes d'esprit.

En témoignent les quelques maximes, proverbes et citations juste après...

Chez Bamboche Comptoir, on partage cet esprit épicurien! On est pas obligé de philosopher, mais on est assuré de ripailler !



LA FORMULE DU MIDI

UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI

Formule Dej'

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 25€

Entrée + Plat + Dessert - 29€

Pour commencer...

L'Entrée du Marché 7€
et de l'envie du moment...

L'Oeuf Parfait 8€
Crème de champignons de Paris & noisettes

Pâté de campagne poivre vert 9€
Pickles

Dans le vif du sujet :

La viande du moment 19€
Pièce du moment, sauce du Chef

Quenelle de brochet (cuisson 15min) 20€
Sauce homardine, riz basmati

Risotto de petit épautre 19€
Purée de patates douces, pistaches

Faire durer le plaisir !

La Crème brûlée 9€
Epices façon Chai

Le Chocolat 8€
*Mousse chocolat guanaja 70%, noisettes
caramélisées*

Le Dessert du Moment 7€
Nohémie et sa folie (créative) ...

*Nous mettons sur demande à votre disposition la liste des principaux allergènes.

LA CARTE DU MIDI

"A LA CARTE DU DÉJEUNER"

UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI

-NON INCLUS DANS LES FORMULES-

Les Entrées

Betterave en croûte de sel 10€

*Crème de fromage de chèvre, cardamome noire
et Kasha torréfié*

Maquereau en escabèche 11€

Salade d'herbes

Le Plat de Partage

-Pour 2 personnes-

Poitrine de boeuf 59€

Sauce suprême & Pdt primeur rôtie

Les Plats

Pêche du Moment (Prix selon arrivage)

Retour de Criée, garniture du moment

Tartare de Veau au couteau -150g-22€

*Mayonnaise champignons, shiitake en pickles,
câprons, sauce piment blanc*

Faux filet de Bœuf race Normande 35€

-300g-

Sauce Béarnaise, garniture du moment

Les Fromages

Fromages affinés AOC 11€

Auvergnats et parfois d'autres terroirs...



LA CARTE DU SOIR

ET SAMEDI MIDI...

La mise en bouche au comptoir !

Les Huîtres N.3 6/12 17€/29€
Bretonnes (Morbihan) et elles déménagent!

Pour commencer...

L'Oeuf Parfait 8€
Crème de champignons de Paris & noisettes

Betterave en crôte de sel 10€
*Crème de fromage de chèvre, cardamome noire
et Kasha torréfié*

Maquereau en escabèche 11€
Salade d'herbes

Pâté de campagne poivre vert 9€
Pickles

Gros escargot de Bourgogne 12€
Crumble, persillade, jus

Plats canailles à partager -2personnes-
(Selon les plats cuisson de 20 à 45 min)
Notre Fameuse Saucisse -500g- Purée 55€
Cochon du Perche, servi avec son jus

La Côte Normande 89€
Côte de boeuf Normande, +/-1Kg de régál

La Côte Blonde D'Aquitaine 12€/100G
*Côte de boeuf maturée 30 jours, Maison Axuria
Jus de viande*

Poitrine de boeuf 59€
Sauce suprême

1 garniture au choix/ Garniture supp. 7€ :
Potimarrons, pdt primeur rôtie, salade

Dans le vif du sujet :

Pêche du Moment (Prix selon arrivage)
Retour de Criée, légumes de saison

Le Tartare de Veau au couteau -150g- 22€
*Mayonnaise champignons, shiitake en pickles,
câprons, sauce piment blanc*

Risotto de petit épautre 19€
Purée de Patates douces, pistaches

Côte de cochon du perche (350g) 32€
*Sauce moutarde
1 garniture au choix*

Lorsque bonheur rime avec senteurs...

Fromages affinés AOC 11€

Auvergnats et parfois d'autres terroirs...

Faire durer le plaisir !

Le Chocolat 8€

Mousse Chocolat 70%, noisettes caramélisées

Le Baba du Chef 10€

*Sirop Amaretto, amande amère, crème montée aux
pralines roses Lyonnaises*

La Crème brûlée 9€

Epices façon Chai

Poire pochée 10€

Vin rouge, biscuit crumble, glace vanille

